



Geglaceerde kalfstong met een zalf van pastinaak en peer en verse truffel

Receptuur:

- Kalfstong 1 stuks
- Kalfszwezerik 300 gr
- Wild jus 100 ml
- Mayonaise 100 ml
- Truffelpasta 4 el
- Verse truffel 1 stuks
- Romanesco 20 stuks
- Pastinaak 2 stuks
- Peer 3 stuks
- Melk 1 stuks
- Mirepoix 100 gr
- Sucro 15 gr op 1 L
- Roomboter 1 stuks
- Tijm 1 bos
- Laurier 4 stuks
- Borage Cress 1 doosje

Werkwijze:

1. Laat de tong twee uur in koud water met zout liggen om van bloed te ontdoen. Zet de tong op in heet water en kook voor 5 min. Giet de tong af en zet op met mirepoix, tijm, laurier, peper en zout en laat 1,5 uur garen tot deze zacht is. Pel direct de tong en maak schoon. Snijd de tong in plakken van 1 cm en zet weg.
2. Laat de zwezerik twee uur in koud water met zout liggen om van bloed te ontdoen. Pocheer de zwezerik in warm water met mirepoix en laurier. Zwezerik ontdoen van vliezen en onderdruk in de koelkast wegzetten. Snijd de zwezerik in plakken van 1 cm en zet weg.
3. Zet de jus op met afsnijdsel van de tong en reduceer tot een kwart. Breng op smaak.
4. Was de pastinaken grondig en schil deze, houdt de schillen apart. Zet de pastinaak in grove stukken op met twee geschilde peren in melk en kook met iets zout gaar. Houdt het vocht apart en pureer de zalf, voeg roomboter en eventueel kookvocht toe en breng op smaak.
5. Zet 1 peer in blokjes op in melk en gaar deze en wrijf door een zeef. Meng sucro met 1 el water en voeg toe aan de melk. Verwarm licht. Breng op smaak en zet weg.
6. Blancheer de romanesco in water met ruim zout en 1 el azijn en koel terug. Snijdt de roosjes los, zet dit weg.
7. Cutter de zwezerik en truffelpasta en voeg mayonaise toe. Wrijf door een zeef en breng op smaak. Vul een spuitfles.
8. Peper en zout de plakken kalfstong en bak deze in geclarifieerde boter zeer krokant, blus af met de jus en glaceer de tong. Peper en zout de zwezerik en bloem deze, bak in geclarifieerde boter.
9. Warm de romanesco in roomboter en zout iets. Frituur de schillen van de pastinaak en zout deze. Verwarm het perenvocht en schuim mengsel tot een luchtig schuim.



Opmaak:

- Maak een veeg met de zalf en trancheer de tong diagonaal en plaats op het bord. Plaats de zwezerik tussen op het bord en zet de romanesco en speels tussen.
- Spuit naast de zwezerik de mayonaise en doe wat jus naast de tong. Schep de schuim op het bord en garneer met verse truffel en cress.

Kritische aandachtspunten:

1. Kook de pastinaak en peer rustig, anders zal het vocht korrelig worden.
2. De zwezerik bij het terug koelen in een vorm zetten. Bijvoorbeeld oprollen in vershoudfolie.
3. Het schuimmengsel niet te heet verwarmen.